



Talleres de cocina

Espacio Degusta con Gusto

Febrero/marzo 2019

APERITIVOS 2 - 2 sesiones

¿Quieres aprender nuevos aperitivos para sorprender en tus reuniones y celebraciones? En Degusta con gusto te ofrecemos la posibilidad de aprender a partir de unas recetas sencillas a montar aperitivos diferentes con los que realizar o completar un menú perfecto para cualquier ocasión. Dividimos este taller en dos sesiones, en la primera elaboraremos las distintas recetas que servirán de base para el montaje de los aperitivos en la segunda sesión.

Sesión 1: elaboración de las recetas base.

Sesión 2: montaje de los aperitivos

Días: 13 y 14 de febrero

Hora: 20:00 h.

Precio 1 sesión: 35,00 €

Precio 2 sesiones: 55,00 €

Cucharita de uva rellena con mousse de pato al PX sobre mermelada de tomate, hatillo de carpaccio de buey con cherry y parmesano, hummus y tapenade sobre pepino, tartaletas de pasta filo con ensalada de pollo, minicocas de verdura, caramelo de morcilla y cebolla caramelizada, briwat de queso y patata.

APERITIVOS DULCES Y SALADOS EN VASITOS

Una forma diferente de presentar nuestras elaboraciones. Prepararemos las bases y montaremos las distintas recetas.

Día: 20 de febrero

Hora: 20:00 h

Precio: 35,00 €

Perlas de Japón con salmón ahumado y guacamole. Crumble de pisto y queso de cabra. Crema de lentejas con salpicón de marisco. Brandada de bacalao con puré de albaricoque y olivada. Tiramisú. Bread & butter pudding.



Talleres de cocina

Espacio Degusta con Gusto

Febrero/marzo 2019

ESPECIAL POLLO

Si estás cansado de preparar el pollo siempre de la misma forma, te ofrecemos un taller en el que aprenderás a cocinarlo con sabores y presentaciones diferentes. Tres aperitivos y dos platos principales.

Día: 26 de febrero

Hora: 20:00 h

Precio: 35,00 €

Pollo al estilo tajine, pollo tikka massala, rollito de calabacín al horno relleno de pollo, espiral de pollo relleno cubierto de chocolate, trufa de pollo y manzana asada.

APERITIVOS 1

Repetimos nuestro taller de Aperitivos 1 que tan buena acogida tuvo. En esta ocasión lo realizamos en dos sesiones para que tengáis la oportunidad de realizar las elaboraciones desde la base.

Sesión 1: elaboración de las recetas base.

Sesión 2: montaje de los aperitivos

Días: 7 y 8 de marzo

Hora: 20:00 h.

Precio 1 sesión: 35,00 €

Precio 2 sesiones: 55,00 €

Minicanelón de calamares y pesto verde, calabacín al horno con crema de queso picante y langostino, miniwrap de pollo al curry, semiesfera de salpicón de marisco, samositas de confit de pato, choux de chorizo picante, cucuruchito de cerdo ras al hanut.



Talleres de cocina

Espacio Degusta con Gusto

Febrero/marzo 2019

MENÚ PARA INVITADOS

En este taller encontrarás nuevas ideas para preparar un menú fácil y muy resultón con el que agasajar a tus invitados. Aprenderás aperitivos, entrante, plato principal y postre. La próxima vez tus invitados se sorprenderán con tus elaboraciones.

DÍA: 12 de marzo

HORA: 20:00 h

Precio: 35,00 €

Rillete de salmón en tostaditas. Samositas de morcilla y mermelada de cebolla. Mousse de escalibada. Solomillo relleno de ciruelas, pasas y jamón acompañado de salsa al oloroso con ciruelas. Apple crumble.

Se realizarán las elaboraciones completas, excepto el horneado de las verdura.

CURRYS

Vuelve el taller de currys. Recetas fáciles para introducirte en la cocina oriental. Prepararemos tres elaboraciones completas y un acompañamiento básico.

Día: 19 de marzo

Hora: 20:00 h

Precio: 35,00 €

Curry de patatas y zanahoria

Curry de garbanzos

Curry de pollo

Arroz basmati aromatizado con cardamomo y clavo para acompañar.



Talleres de cocina

Espacio Degusta con Gusto

Febrero/marzo 2019

ESPECIAL VERDURAS

Un taller para quienes buscan nuevos platos en lo que los protagonistas son las verduras, quieren comer más sano y no saben como darle más gracias a sus platos más “verdes”.

Día: 20 de marzo

Hora: 20:00 h

Precio: 35,00 €

Salmorejo de zanahoria

Chop suey de verduras

Noodles de verduras

Buding de verduras

COMO FUNCIONAN LOS TALLERES

La duración de los talleres es orientativa.

Todas las recetas de los distintos talleres se cocinan entre todos los asistentes (excepto los de montaje de aperitivos), posteriormente disfrutaremos de su degustación acompañados de una copa de vino, cerveza o refresco. Si quieres, puedes traerte un tupper para llevarte lo cocinado a casa.

En nuestra cocina se trabaja con todo tipo de alimentos por lo que si un alumno tiene intolerancia o alergia a algún ingrediente debe informar previamente, no siendo Degusta con gusto responsable de la ingesta de estos alimentos por parte del alumno.

Para realizarse un taller deberá haber un mínimo de alumnos, de no celebrarse en la fecha programada se volverá a ofrecer posteriormente.

Puede solicitar talleres personalizados para grupos. Puedes decirnos de qué quieres hacerlos y te preparamos uno para ti.

Talleres especiales para grupos de empresa. Actividades para desarrollar el trabajo en grupo.



Talleres de cocina

Espacio Degusta con Gusto

Febrero/marzo 2019

Disponible **BONOS REGALO** para talleres concretos o abiertos con un año de validez.

Descuento 10% para antiguos alumnos.

Si vienes acompañado: 10% de descuento

Si sois cuatro: 15% de descuento

Y para grupos de 8 personas: 20% de descuento.

Puedes hacer tu reserva a través de correo electrónico: info@degustacongusto.com
whatsAPP: 655 664 310 o a través de nuestra web www.degustacongusto.com/talleresdecocina

Para hacer efectiva tu reserva debes abonar el 50% del importe del taller. Puedes hacerlo por transferencia o BIZUM (655664310) indicando tu nombre, taller y fecha en el concepto. En el caso que no pudiese realizarse el taller por alguna causa, se devolverá íntegramente lo abonado.

ESPACIO DEGUSTA CON GUSTO

Calle Úbeda, 1

41003 Sevilla

Zona Puerta de Carmona

Tfno de contacto: 655664310